



Herzlich Willkommen in Lercher's Wirtshaus

Inmitten der Altstadt von Murau in der Steiermark steht unser historisch gewachsenes Haus seit über 300 Jahren für familiäre Gastlichkeit und Gemütlichkeit.

Je nach Saison, Lust und Laune der Natur servieren wir Speisen von der Gans zur Gams, vom Spargel zum Schwammerl. Unsere enge Zusammenarbeit mit Bauern, Fischern und Jägern aus der Region und ganz Österreich drückt sich in liebevoll zubereiteten Gerichten aus - frei nach dem Motto:

Steirische Kulinarik mit österreichischer Vielfalt
und einer Portion Weitblick

Unsere Küchenzeiten

Montag bis Sonntag 12.00 bis 14.15 Uhr und 17.00 bis 20.45 Uhr
(letzte Bestellannahme)

Donnerstag Ruhetag



Reservierung

+43 3532 24 31 oder office@hotel-lercher.at

Unser Hotel bietet Ihnen heimelige Zimmer unterschiedlicher Kategorien. Gerne machen wir mit Ihnen einen Rundgang um Ihr passendes Zimmer zu finden. Bei Ihrem Aufenthalt entdecken Sie die Region mit ihren offenen und versteckten Schönheiten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Lercher



Als Vorspeise oder Dazwischen | *Starters*

Beef Tartar vom Almochsen (A)(C)(F)(G)(M)

eingelegte Eierschwammerl | Senf-Crème | geröstetes Schwarzbrot | aufgeschlagene Butter € 18,20

Beef Tartar (A)(C)(F)(G)(M)

pickled chanterelles / mustard cream / toasted sourdough bread / butter

Vogerlsalat (A)(C)(F)(G)(M)

Kernöl | pochiertes Ei | Erdäpfelsalat | Speck € 12,50

lamb's lettuce salad (A)(C)(F)(G)(M)

pumpkinseed oil / poached egg / potatoes salad / bacon

Marinierter Burrata (A)(C)(F)(G)(M)

Süßerdäpfel | Sesam-Vinaigrette | Blattsenf | Wildreis € 17,50

Marinated burrata (A)(C)(F)(G)(M)

sweet potatoes / vinaigrette of sesam / mustard leave / wild rice

Suppen | *Soups*

Frisch gekochte Tagessuppe (A)(C)(F)(G)(L)(M) ✓

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen!

Soup of the day – please ask our waiters

klein | *small* € 5,10

groß | *large* € 6,10

Steirische Klachlsuppe (A)(C)(F)(G)(L)(M)

Schweinkopfsulz | Rettich | Apfel | Majoran € 8,50

typical styrian soup with knuckles of pork & root vegetables (A)(C)(F)(G)(L)(M)

Beinflleischsuppe

aus der Suppenkanne (A)(C)(F)(G)(L)(M)

wahlweise mit hausgemachten Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel | Wurzelgemüse | Beinflleisch | Schnittlauch € 8,20

beef soup (A)(C)(F)(G)(L)(M)

optional typical Austrian add ins: homemade sliced pancakes, cheese dumplings or liver dumplings / root vegetables / short rib / chives



Unsere Klassiker | *Our Classics*

Lercher's Gulasch vom Ochsenbackerl (A)(C)(G)(L)(M)

Eingelegte Gänseschnabel Chili | Majoran | Palffyknödel € 17,90

Lercher's goulash of ox cheeks

pickled chupetinhos / marjoram / dumplings

Lercher's Riesling-Beuschel vom Kalb (A)(C)(G)(L)(M)

Sauerrahm | Curryknödel € 17,90

Lercher's veal lights

sour cream / dumplings

Ein halbes steirisches Backhendl (A)(C)(G)(L)(M)

in Sauerrahm mariniert | Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl € 17,30

half styrian fried chicken (A)(C)(G)(L)(M)

marinated in sour cream / potatoes-lamb's lettuce-salad

Gebackenes Schnitzel vom steirischen Duroc Schwein

(A)(C)(G)(L)(G)

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder kleinem Salat |
hausgemachte Preiselbeeren € 17,00

baked escalope of styrian Duroc pork (A)(C)(G)(L)(G)

*served with parsley potatoes or chips or a small salad /
homemade lingonberries*

Dazu:

Gemischter Salat (F)(G)(H)(L)(M) ✓

Gemischte Blattsalate | Hausdressing | marinierte Gemüsesalate |
Kresse | mit oder ohne Kernöl € 6,20

varied salad (F)(G)(H)(L)(M) ✓

*house dressing / marinated vegetables / cress /
with or without pumpkin seed oil*

Blattsalat (F)(G)(L)(M) ✓

Gemischte Blattsalate | Hausdressing |
Kresse | mit oder ohne Kernöl € 5,20

varied leaf salad (F)(G)(H)(L)(M) ✓

house dressing / cress / with or without pumpkin seed oil



Vom Grill | *from the grill*

Gegrilltes Butterfly-Filet

vom Schwarzenberg'schen Saibling ☺☺☺

Kapern-Kresse-Erdäpfel | gegrillte Zitrone |
Muskateller-Velouté € 25,20

grilled filet of char ☺☺☺

potatoes with capers & cress | grilled lemon | white wine velouté

Gegrillte Hochrippe vom Almoachsen 280 g ⓐⓕⓁⓂⓁⓂⓂ

Wilder Brokkoli | Erdäpfelpofesen | Salzzitrone | Senfsafterl € 32,90

Grilled ribeye steak 280 g

wild broccoli | croquettes | salty lemon | mustard sauce

Pasta & Vegetarische Hauptspeisen |

Pasta & Vegetarian Main Dishes

Hausgemachte Topfentascherl ⓐⓐⓐⓐ ⓂⓂⓂⓂ

Sautierter Blattspinat | gebratene Edelpilze | Bergkäse € 19,60

homemade ravioli with cream cheese ⓐⓐⓐⓐ ⓂⓂⓂⓂ

spinach | roasted mushrooms / cheese

Bröselkarfiol aus dem Ofen ⓐⓐⓐⓐ ⓂⓂⓂⓂ

Salzzitrone | Nussbutter | Ducca | Sprossen & Kräuter € 17,30

cauliflower ⓐⓐⓐⓐ ⓂⓂⓂⓂ

salty lemon | caramelized butter | ducca | herbs



Süße Naschereien | Sweets

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern [Ⓐ]ⒸⒹ

(10 Minuten Zubereitung Zeit)

Himbeerkompott | hausgemachtes Milcheis | Haselnusskrokant |

Süße Kräuter € 8,50

creamy chocolate cake [Ⓐ]ⒸⒹ

(10 minutes preparation time)

pickled raspberries | homemade milk ice cream |

hazelnut brittle | sweet herbs

Lercher' s Sauerrahmschmarrn [Ⓐ]ⒸⒹ

(30 Minuten Zubereitung)

Zwetschkenröster | Rumrosinen € 13,90

Lercher's Sauerrahmschmarrn [Ⓐ]ⒸⒹ

(30 minutes preparation time)

pickled plumbs | rum raisins

Apfelstrudel | Vanillesauce [Ⓐ]ⒸⒹⒺ

apple strudel | vanilla sauce € 6,70

Milchrahmstrudel | Vanillesauce [Ⓐ]ⒸⒹⒺ

cottage cheese strudel | vanilla sauce € 6,70

Gluten [Ⓐ] Krebstiere [Ⓒ] Ei [Ⓓ] Fisch [Ⓔ] Erdnuss [Ⓕ] Soja [Ⓖ] Milch [Ⓗ] Nuss [Ⓖ] Sellerie [Ⓜ] Senf [Ⓝ] Sesam [Ⓒ] Sulfite
[Ⓓ] Lupinen [Ⓡ] Weichtier [✓] vegetarisch möglich  Klimateller



Unsere Produzenten & Partner | *Our Producers*



Bäckerei Binggl, Tamsweg

Brot & Gebäck

Tschadamer Hof, Liebenfels

Karpatensalz



Essig Manufaktur Gölles, Riegersburg

Balsam Essig, Apfelessig, Quittenessig

Familie Prechtigam, Mettersdorf

Kürbiskernöl



Ölmühle Hartlieb, Heimschuh

Haselnussöl, Leindotter Öl, Walnussöl, Distelöl

Manfred Rameis

Apfel, Birnen, Zwetschken, Pfirsiche & Fruchtsäfte

Obstbau Familie Schreiber, Goggitsch

Pfirsiche, Erdbeeren & Marillen



Reitzer's Gemüsehof, Laßnitzhöhe

sämtliches Gemüse

Schwarzenberg'sche Fischzucht, Murau

Forelle, Saibling, kanadischer Seesaibling, Räucherfisch





Jagdgesellschaft Wallern, Neusiedlersee-Seewinkel

Hase, Fasan & Wildenten

Jagdgesellschaft Diana, Baierdorf

Reh- & Rotwild & Schwarzwild

Jagdgesellschaft Lärchberg, Murau

Reh- & Rotwild

Familie Wernig – Bio Schafbauerhof, Mühlen

Bio Zirbitzlamm & Lammwürste



Bio-Hof Familie Rössler, Glanegg

Bio-Kalb



Familie Purgstaller, Kaindorf

Gatterwild, Hirschschinken & Hirschrohwürste

Fleischerei Kail, Murau

Fleisch & sämtliche Wurstprodukte



Geflügelhof Kaltenegger Felfer, Fohnsdorf

Aichfeld Ei & Steirisches Huhn

Biohof Grabmaier-Rath, Hüttenberg

Bio-Ziegenkäse & Bio-Ziegenkitz

Blumengalerie Kubli